КОФЕ

несложно и вкусно

Денис
и Риккардо Воэт

ОНИКС

SHOUT
SHARE
IT

- КОФЕ несложно и вкусно
  - Кофе - эликсир жизни.
  - НЕМНОГО ИСТОРИИ
  - ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ КОФЕ «ЭКСПРЕССО» ДЛЯ КОФЕВАРКИ
  - ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ КОФЕ «КАПУЧЧИНО >
  - МОЛОЧНЫЙ КОФЕ. ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ
  - ВОКРУГ БОБОВ КОФЕ
  - ДЕСЕРТ «СОБЛАЗН»
  - ФРАППЕ «ЭКСПРЕССО»
  - КОФЕЙНО-МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ
  - КОФЕЙНАЯ ШАРЛОТКА
  - КОФЕЙНИК «ЭКСПРЕСС»
  - СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ С КРЕМОМ «ЭКСПРЕССО»
  - МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «АМАРЕТТИ»
  - МИНДАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ
  - КАШТАНОВЫЕ ШАРИКИ
  - ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ «ВЕНЕЦИЯ»
  - МАЛИНОВЫЙ ТВОРОГ
  - ЯБЛОЧНЫЕ КОНВЕРТИКИ
  - Рекомендации для покупателей оборудования
  - КОФЕ
- notes
  - 1
  - 2

КОФЕ несложно и вкусно
Денис и Риккардо Воэт

Кофе - эликсир жизни.

Он не только вкусен сам по себе, но дарит также свой крепкий вкус кофе «капуччино» и молочному кофе, а бодрящий аромат — превосходным сладким блюдам. Пейте постоянно кофе «экспрессо», который, в отличие от растворимого кофе, готовится из хорошо обжаренных кофейных зерен. Только этому обязан «маленький черный» своим неповторимым пряным ароматом. Наиболее известны сорта этого кофе «Marken Lavazza» и «Segafredo». Но также хороши для приготовления живительного напитка и смеси из разных сортов кофе, которые тоже обжариваются на древесных углях, например «Tri-Kaffee».

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Первый кофе в Европе был заварен около 400 лет назад как средство для лечения больных, страдающих нарушениями кровообращения. Торговцы привозили с востока этот ароматный «турецкий напиток». Вскоре и здоровые пристрастились к нему. Кофе с сахаром завоевал популярность у знати как источник удовольствия.

Несколько позднее в Венеции, под аркадами Маркус-платц, открылось первое европейское кафе. Вслед за ним появились кафе и в других городах, а вскоре они нашли своих поклонников по всей Европе. В каждой стране у почитателей кофе складывались свои традиции.

Поскольку кофе был дорогим и редким напитком, гурманы не пили его из чашек. Они потягивали драгоценную влагу из блюдечка, чтобы заодно наслаждаться и ароматным паром

Производство кофе «экспрессо» наладил уже в нынешнем столетии итальянец Ахиллес Гагиа. В 30-е годы он создал кофеварку-автомат «Экспресс», в которой под большим давлением через молотый кофе пропускалась кипящая вода. Так был открыт быстрый и здоровый способ варки кофе.

Вопреки всем предрассудкам кофе «экспрессо» (то есть сваренный в кофеварке «Экспресс») мягче действует на сердце и желудок, чем растворимый кофе. При интенсивном обжаривании бобы кофе теряют многие раздражающие вещества. Таким образом, «экспрессо» становится более здоровым напитком.

А благодаря быстрому приготовлению (кофеварка или кофейник под давлением пропускают воду с пузырьками воздуха через молотый кофе) из него высвобождается половины кофеина.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ КОФЕ «ЭКСПРЕССО» ДЛЯ КОФЕВАРКИ

Для приготовления 1 небольшой чашки кофе «экспрессо» Вам понадобятся: 7 г молотого кофе и 40—65 мл свежей воды. Если Вы любите более крепкий кофе, то нужно взять меньшее количество воды.

Лучше готовить кофе «экспрессе» в кофеварке. (О типах кофеварок читайте на стр. 34— 35.) Но можно сварить кофе также в кофейнике «Экспресс», состоящем из трех частей (стр. 18-19).

Включите свою кофеварку заранее. Многим автоматам требуется несколько минут, чтобы вода закипела.

Большинство сортов кофе «экспрессо» продаются уже молотыми. Но особенно ароматен будет кофе, если зерна размолоть непосредственно перед употреблением. Чтобы правильно определить, насколько мелко необходимо размолоть зерна, Вам понадобится некоторый опыт. Слишком мелко размолотый кофе засоряет отверстия фильтра. Через крупные частицы вода протекает слишком быстро и кофе получается жидким.

Насыпьте молотый кофе и налейте воду в соответствующие емкости своей кофеварки. Обратите внимание на способ приготовления. Готовый кофе должен иметь густоту сливок и шапку пены на поверхности. Говорят, что первая порция кофе, так же как и пива, не самая вкусная.

Кофе «экспрессо» подают в маленьких, непременно

подогретых чашках с толстыми стенками. В них кофе не так быстро остывает.

Итальянцы пьют кофе «экспрессо» и днем, и вечером. После обеда они предпочитают черный, сладкий и очень горячий кофе, иногда сдобренный некоторым количеством виноградной водки (Grappa).

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ КОФЕ «КАПУЧЧИНО >

Для приготовления настоящего итальянского «капуччино» Вам потребуются: 1/2 кофейной чашки кофе «экспрессе» и 1/2 кофейной чашки молока. По желанию, для украшения — 1 щепотка порошка какао. В Италии считается неправильным подавать «капуччино» со взбитыми сливками.

На 1 порцию «капуччино»: 1/2 кофейной чашки кофе «экспрессе» готовят либо в кофеварке «Экспресс» (стр. 5), либо в кофейнике «Экспресс» (стр. 18—19).

Такое же количество молока разогревают до образования пены. Лучше всего это сделать с помощью насадки для вывода пара Вашей кофеварки. Молоко надо налить в термостойкий большой кофейник, наполнив его более чем наполовину. Насадку для вывода пара погрузить на глубину около 3 см и включить кофеварку в соответствии с указаниями в инструкции по ее эксплуатации. Как только появится пена, кофейник медленно опустить вниз. Ладонью проверить температуру наружной стенки кофейника. Молоко должно быть слишком горячим и не должно слишком пенится.

Если у Вашей кофеварки нет отвода для выхода пара, разогрейте молоко на плите, опуская при этом в кастрюлю картофелемялку, или быстро взбейте молоко венчиком, держа кастрюлю в слегка наклонном положении.

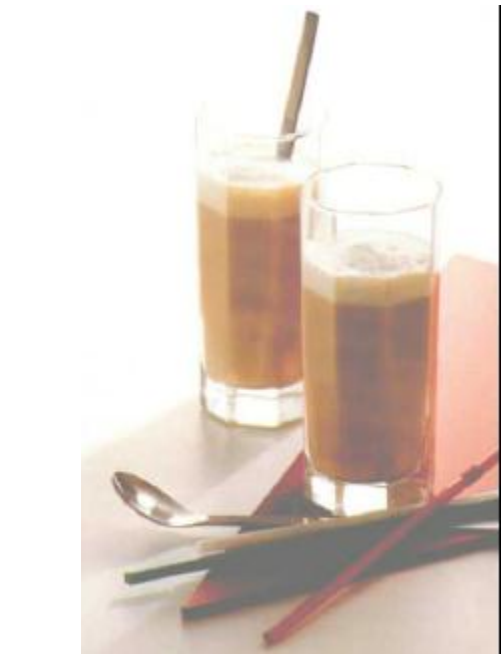
Молочную пену выложите столовой ложкой в кофейную чашку, наполовину заполненную кофе «экспрессе». Можете посыпать напиток порошком какао.

Итальянцы любят пить «капуччино» на завтрак — например с яблоками, запеченными в тесте (стр. 32), — или в промежутке между обедом и ужином у стойки бара, но никогда сразу после еды.

!

Гомогенизированное молоко (Н-молоко) 3,5% жирности взбивается лучше, чем свежее или обезжиренное молоко.

МОЛОЧНЫЙ КОФЕ. ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ



Для приготовления настоящего итальянского молочного кофе «Caffe latte» или «Latte macchiato» вам потребуется 1 небольшая чашка кофе «экспрессе» и 1 стакан молока (150—200 мл). В отличие от «капуччино» в молочном кофе больше молока и меньше кофе.

Для приготовления 1 маленькой чашки кофе «экспрессе» его варят в кофеварке (стр. 5) или в кофейнике (рецепт на стр. 18-19).

Молочный кофе итальянцы пьют обычно утром. В баре к молочному кофе часто подают миндальные булочки (стр. 24). Некоторые хозяйки оставляют в кофейнике немного вечернего кофе, чтобы утром, добавив молока, еще раз вскипятить его и подать к завтраку детям.

Молоко разогреть до нужной температуры.

Горячее молоко влить в узкий, высокий стакан, добавить в него кофе «экспрессо».

Мешать кофе лучше всего ложкой с длинным черенком.

Молоко для «Caffe latte» можете взбить так же, как при приготовлении «капуччино» (стр. 6).

Молочный кофе итальянцы пьют обычно утром. В баре к молочному кофе часто подают миндальные булочки (стр. 24).

Некоторые хозяйки оставляют в кофейнике немного вечернего кофе, чтобы утром, добавив молока, еще раз вскипятить его и подать к завтраку детям.

ВОКРУГ БОБОВ КОФЕ

Нежные и крепкие

Вкус кофе сегодня определяют две разновидности бобов. «Арабика», как свидетельствует название, — из арабских стран. Этот сорт кофе произрастает сегодня в основном в Бразилии и Центральной Америке. Он имеет нежный аромат и содержит меньше кофеина, чем кофе «робуста». Кофе «робуста», произрастающий и широко распространенный в Африке, образует при обжаривании меньше ароматических веществ.

Приготовление смесей

Сорта кофе «арабика» и «робуста» имеют много подвидов, из которых после обжаривания создают различные смеси «экспрессо», состав которых зависит от сложившихся традиций и вкусов населения.

Зерна кофе «арабика» до и после обжаривания.

Вкусовая гамма

В разных местах в Италии по-своему варят кофе. Знатоки утверждают, что лучший кофе «экспрессо» подают в Северной Италии. Здесь зерна кофе обжаривают около 12 минут, считая,

что тогда они приобретают оптимальный вкус и аромат. В Южной Италии процесс обжаривания зерен кофе длится, как правило, дольше, отчего часть масла в них сгорает и кофе имеет горьковатый аромат.

Выбор сорта кофе

Не последнюю роль в выборе кофе играет его цена. Чистый «арабика» - кофе высшего качества, но он и намного дороже, чем с примесью сорта «робуста». Попробуйте и решите, какие сочетания сортов кофе придутся Вам по вкусу. Храните молотый кофе «экспрессо» только в хорошо закрывающихся жестяных банках в темном и прохладном месте - воздух, свет и тепло ухудшают вкус и аромат даже лучших сортов кофе.

Зерна кофе «робуста» до обжаривания и после него.

ДЕСЕРТ «СОБЛАЗН»

«Соблазн» по-итальянски «Tiramisu».

На 8 порций:

• 0,25 л кофе «экспрессо»
• 4 яйца
• 150 г сахарной пудры
• 500 г сливочного сыра
• 150 г сливок
• 100 мл итальянского десертного вина «Марсала»
• 40—45 шт. бисквитных палочек «Савоярди» («Savoiardi»)[1]
• 25 г темного порошка какао

Вам также понадобится:

• 1 прямоугольная форма 35х25 см, глубиной 10 см

Время приготовления: около 30 минут Время охлаждения: около 5 часов

1. Приготовить кофе в кофеварке (стр. 5) или в кофейнике (стр. 18—19).

2. Яичные белки отделить от желтков и взбить их в густую

пену.

3. Яичные желтки взбить с сахарной пудрой, добавить взбитые белки, сливки, сыр и аккуратно перемешать

4. Подготовить форму для выпечки. Теплый кофе и десертное вино смешать в небольшой миске. Треть бисквитов сбрызнуть этой смесью. Влажные бисквиты уложить на дно формы от края до края вплотную друг к другу. Сверху положить слой приготовленного крема. Следующую треть бисквитов смочить кофейной смесью и уложить их на слой крема. Бисквиты снова покрыть кремом, затем уложить последний слой бисквитов, смоченных кофейной смесью, и покрыть его кремом. Поверхность тщательно разровнять.

5. Этот десерт поставить не менее чем на 5 часов (лучше — на ночь) в холодильник.

6. Незадолго до подачи десерта к столу посыпать его через мелкое сито порошком какао.

ФРАППЕ «ЭКСПРЕССО»

Этот холодный бодрящий напиток особенно хорош жарким летним днем.

На 4 порции:

• 0,75 л кофе «экспрессо»
• 0,25 л молока или сливок
• 8 ст. ложек сахара
• 12 кубиков льда

Для украшения:

• молотый кофе

Вам также понадобятся:

• 4 высоких стакана

Время приготовления: около 10 минут

Время охлаждения: около 2 часов

1. Приготовить кофе «экспрессо» в кофеварке (стр. 5) или в кофейнике (стр. 18—19). Добавить в кофе молоко или сливки и хорошо перемешать.

2. Поставить напиток в холодильник примерно на 2 часа. 4

высоких стакана охладить в морозильной камере (по желанию).

3. Перед подачей к столу напиток взбить миксером. Добавить кубики льда и взбивать все вместе около 2 минут, пока не останется ни одного кусочка льда.

4. Фраппе разлить в стаканы. Посыпать молотым кофе и подать к столу С соломинками для напитков.

Варианты:

Фраппе «экспрессо» содержит достаточно много кофеина. Для детей можно приготовить фраппе с шоколадом. На 2 порции возьмите 2 ч. ложки с верхом порошка какао и 0,15-0,2 л молока. Сварите густой какао на молоке. Остальное сделайте так же, как в предыдущем рецепте. Для украшения напитка можно вместо молотого кофе использовать взбитые сливки.

КОФЕЙНО-МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

На тарталетки с нежной начинкой пригласите в гости друзей.
На 8 штук
Для рассыпчатого теста:
• 200 г муки
• 100 г мягкого сливочного масла
• 2 яичных желтка
• 60 г сахара
• соль
Для смазывания формочек:
• сливочное масло
ДЛЯ начинки:
• 0,125 л кофе «экспрессе»
• 100 г сахара
• 200 г мелко молотого миндаля
• 4 яичных желтка
ДЛЯ украшения:
• сливки

• рубленые фисташки

Вам также понадобятся:

• 8 маленьких круглых формочек диаметром 10 см

Время приготовления: около 1 $^{1}/_{2}$ часа

Время выпечки: около 20 минут

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить тесто.

2. Раскатать тесто в пласт толщиной около 5 мм и разделить его на 8 частей. Формочки смазать сливочным маслом, уложить в каждую тесто, края плотно прижать к стенкам. Выпекать тарталетки в духовке около К) минут. Формочки опрокинуть на блюдо и вынуть из них тарталетки. Духовку не отключать.

3. Приготовить кофе в кофеварке (стр. 5) или в кофейнике «Экспресс» (стр. 18-19), перелить его в кастрюлю, добавить сахар и на сильном огне прокипятить смесь до полного растворения сахара. Снять с плиты, добавить молотый миндаль, яичные желтки и тщательно взбить.

4. Тарталетки наполнить получившейся массой и выпекать в духовке при 200°С около 10 минут.

5. Дать пирожным остыть.

6. Сливки взбить и поместить в кулинарный шприц. Украсить пирожные взбитыми сливками, посыпать рублеными фисташками.

КОФЕЙНАЯ ШАРЛОТКА

Ледяная мечта из сливок, сахара и палочек бисквита. Для придания особого вкуса приготовьте кофе «экспрессо» покрепче.

На 1 прямоугольную форму среднего размера (длина 30 см):

• 0.5 л кофе «экспрессо»

• 0.5 л сливок

• 125 г сахара

• 30 шт. бисквитных палочек «Савоярди» («Savoiardi»)

ДЛЯ украшения:

• Сливки и целые кофейные или шоколадные бобы

Время приготовления: около I часа

Время замораживания: в общей сложности 4—4 $^1/_2$ часа

1. Приготовить кофе в кофеварке «Экспресс» (стр. 5) или в кофейнике «Экспресс» (стр. 18-19).

2. Сливки вместе с сахаром взбить в кремообразную массу. Продолжая взбивать, добавить понемногу 3 ст. ложки кофе.

3. Получившийся крем перелить в чашку и поставить для замораживания в морозильную камеру на 1 - 1 $^1/_2$ часа. В течение этого времени массу 2—3 раза перемешать. Она должна быть

достаточно эластичной.

4. Подготовить форму для выпечки. Оставшийся кофе смешать с сахаром в глубокой миске. Смочить этой смесью несколько полосок бисквита и выложить ими дно и стенки формы.

5. Замороженные сливки вынуть из морозильной камеры. Слой бисквитов покрыть слоем сливок. Затем уложить новый слой смоченных кофейной смесью бисквитов. Таким образом, слой sa слоем, заполнить форму. Верхним должен быть слой полосок бисквита.

6. На бисквиты положить дощечку соответствующего размера и груз (например банку консервов). Поставить шарлотку в морозильную камеру по меньшей мере на 3 часа. После этого форму погрузить (не до краев) на несколько минут в горячую воду, перевернуть ее и выложить шарлотку на сервировочный поднос. Украсить сливками и бобами кофе или шоколада.

КОФЕЙНАЯ ШАРЛОТКА

КОФЕЙНИК «ЭКСПРЕСС»

На всех парах - к Вашим услугам!

Родина кофейника «Экспресс» — Неаполитанское королевство, проще говоря Неаполь. У первых кофейников не было специального клапана, компенсирующего давление пара кипящей воды. Поэтому во время закипания нужно было подкручивать вентиль, чтобы вода протекала сквозь слой порошка кофе в нижнюю часть кофейника. В 1902 году в Милане был создан ставший сегодня обычным кофейник с двойной крышкой. У этого кофейника давление пара выравнивается таким образом. что вода может подниматься в верхний пустой сосуд.

КОФЕЙНИК «ЭКСПРЕСС»

Кофейник «Экспресс» разобрать на 3 составляющие его части. Нижний сосуд на две трети объема наполнить водой.

Вставить фильтр и заполнить его до верхней кромки молотым кофе, ни в коем случае не уплотняя порошок!

Кофейник собрать вновь и поставить его на горячую плиту. Пары кипящей воды будут подниматься в верхнюю часть кофейника.

Готовый кофе подать к столу в маленьких, толстостенных,

предварительно подогретых чашках.

СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ С КРЕМОМ «ЭКСПРЕССО»

Традиционное блюдо итальянской кухни.

Попробовав пирожные с терпким сладким вкусом, приготовленные из теста «в тысячу слоев», Ваши гости просто «проглотят языки»!

На 6 порций:

- 40 мл кофе «экспрессо»
- 6 пластинок замороженного слоеного теста (450 г)
- 2 яичных желтка
- 100 г сахара
- 40 г муки
- 260 мл молока
- 200 г мягкого сливочного масла
- 4 ст. ложки сахарной пудры
- 1 ст. ложка итальянского коньяка или бренди

Время приготовления: около 50 минут Время выпечки: около 15 минут

!

Вы можете использовать также этот крем для приготовления малинового творога, заменив им творожную массу (стр. 30).

1. Приготовить кофе в кофеварке «Экспресс» (стр. 5) или кофейнике «Экспресс» (стр. 18—19).

2. Духовку разогреть до 200°С.

3. Противень смочить холодной водой, уложить на него полоски слоеного теста на небольшом расстоянии друг от друга и дать им оттаять в течение примерно 10 минут. Затем противень поставить в духовку и выпекать полоски около 15 минут.

4. Яичные желтки хорошо взбить с сахаром до полного его растворения. Затем перемешать с мукой, а потом постепенно добавить теплый кофе.

5. Получившуюся массу вылить в кастрюлю, смешать с молоком, поставить на огонь и, при интенсивном размешивании, кипятить до образования густого крема. Снять с плиты. Охладить, продолжая периодически помешивать, чтобы на поверхности не образовалась пленка.

6. В отдельной миске взбить сливочное масло с 2 ст. ложками сахарной пудры до получения кремообразной массы. Небольшими порциями вмешать в нее остывший к этому времени крем. В последнюю очередь добавить коньяк.

7. Выпеченные и охлажденные полоски из слоеного теста разрезать по горизонтали на половинки (как булочки). Нижнюю половинку смазать сливочным кремом, накрыть верхней половинкой.

8. Перед подачей к столу посыпать пирожные сахарной пудрой.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «АМАРЕТТИ»

Маленькие хрустящие шарики этого печенья хорошо испечь впрок.

На 50 штук:
• 4 яичных белка
• 500 г неочищенных ядер миндаля
• 50 г ядер горького миндаля
• 500 г сахара
• 1 ст. ложка корицы
• тертая цедра 2 крупных лимонов
• 80 мл миндального ликера «Амаретто» (или воды)
• соль
Для смазывания противня:
• сливочное масло
Время приготовления: около 50 минут
Время выпечки: около 20 минут
1. Духовку разогреть до 180°С.
2. Яичные белки взбить в густую пену. Миндаль очень мелко

порубить и положить в миску. Добавить взбитые яичные белки, сахар, корицу, тертую цедру лимона, «Амаретто» и соль.

Все тщательно перемешать.

3. Противень смазать жиром. Отделяя с помощью чайной ложки от теста небольшие кусочки, скатать из них шарики и уложить их на противень на некотором расстоянии друг от друга.

4. Поставить печенье в духовку и выпекать около 20 минут, следя за тем, чтобы оно не потемнело. «Амаретти» особенно вкусны, если внутри хрустящей поверхности они сохранили мягкость.

МИНДАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ

Они особенно хороши к чашечке «капуччино» или к молочному кофе.

На 24 штуки:
• 400 г муки
• 200 г мелко молотого миндаля
• 30 г дрожжей
• 0,125 л теплого молока
• 8 яичных желтков
• 200 г мягкого сливочного масла
• 100 г сахара
• соль
ДЛЯ посыпки рабочей поверхности:
• мука
ДЛЯ смазывания противня:
• сливочное масло
ДЛЯ смазывания булочек:
• 1 взбитое яйцо
Время приготовления: около 1 часа

Время расстойки теста: в общей сложности 2 часа 15 минут

Время выпечки: примерно 15 минут

1. Муку смешать с миндалем и насыпать горкой в просторную миску.

В центре сделать небольшое углубление, раскрошить туда дрожжи, влить теплое молоко и смешать все это с небольшим количеством муки, чтобы получилась тестообразная масса. Накрыть опару салфеткой и дать ей подойти примерно 15 минут.

2. В подошедшую опару добавить яичные желтки, сливочное масло, сахар и соль. Все это вымесить деревянной ложкой до образования однородного теста.

3. Готовое тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность и еще раз вымесить руками до образования мягкой, эластичной массы. Противень смазать жиром.

4. Из теста скатать равное количество шариков двух видов. Одни — величиной примерно с яйцо, другие - с вишню. Большие шарики выложить на противень на некотором расстоянии друг от друга или уложить их в специальные формочки. На каждый большой шарик сверху поместить маленький и слегка его прижать к большому. Накрыть противень салфеткой и дать тесту подойти в течение примерно 2 часов, пока булочки не увеличатся в объеме в 2 раза. За 15 минут до начала выпечки духовку разогреть до 200˚С.

5. Смазать булочки взбитым яйцом. Выпекать в духовке около 15 минут до образования золотистой хрустящей корочки. Если Вы не уверены в том, что тесто полностью пропеклось, воткните в него спичку или зубочистку. Если тесто к ней не прилипнет, значит, булочки готовы.

КАШТАНОВЫЕ ШАРИКИ

Из очередного отпуска, проведенного в Италии, привезите с собой в качестве сувенира глазированные каштаны. Тогда Вы сможете приготовить это недорогое итальянское лакомство.

На 24 штуки:

• 350 раскрошенных глазированных каштанов (купленных или приготовленных самостоятельно)

• 1 ч. ложка сливочного масла

• 20 мл рома (1 ликерный стаканчик)

• 50 г мелкого цветного сахара для украшения выпечки

• 100 г темного порошка какао или мелко натертого шоколада

• 50 г мелко нарубленного миндаля

• 50 г мелко нарубленных лесных орехов

• 50 г семян кунжута

Вам также понадобятся:

• 24 бумажные формочки

Время приготовления: около 30 минут

!

Если у Вас нет глазированных каштанов, можете использовать консервированные каштаны и самостоятельно их глазировать. Для этого 1 ст. ложку сливочного масла и 3 ст. ложки сахара растопите в сковородке. Обсушенные каштаны глазируйте в этой карамельной массе.

1. Каштаны смешать со сливочным маслом, ромом и 20 мл воды. Перемешать миксером с насадкой для приготовления пюре.

2. В заключение добавить мелкий цветной сахар и еше раз перемешать миксером.

3. Какао, миндаль, орехи и кунжут насыпать в отдельные тарелки. Влажными ладонями слепить из каштановой массы шарики размером с грецкий орех. Часть шариков обвалять в какао, остальные - в миндале, орехах или семенах кунжута.

4. Готовые шарики уложить в бумажные формочки и подать все четыре вида конфет на одном блюде.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ «ВЕНЕЦИЯ»

Этот классический венецианский шоко.шдный пирог приведет в восторг и маленьких и взрослых лакомок.

На 1 небольшую прямоугольную форму (длиной 30 см):
• 3 яйца
• 100 г мягкого сливочного масла
• 250 г сахара
• 1 ч. ложка ванильного сахара
• соль
• 400 г шоколадной глазури[2]
• 0,25 л молока
• 240 г муки
• 1ч. ложка порошка для выпечки
Для смазывания формы:
• сливочное масло
Время приготовления: около 45 минут
Время выпечки: около 1 $^{1}/_{2}$ часа

1. Духовку разогреть до 150°С.

2. Яичные белки отделить от желтков. Желтки, сливочное масло, 100 г. сахара, соль и ванильный сахар положить в миску и взбить миксером в кремообразную массу.

3. 150 г шоколада для приготовления глазури растопить на горячей водяной бане и после охлаждения смешать с кремом. Небольшими порциями добавить в крем молоко.

4. Яичные белки взбить с оставшимся сахаром в густую пену.

5. Третью часть белков аккуратно перемешать с шоколадным кремом. Муку и порошок для выпечки просеять, тщательно перемешать с оставшимися яичными белками, а затем с кремом.

6. Форму для выпечки смазать жиром, заполнить ее тестом. Выпекать пирог в духовке около 1 1/2 часа.

7. Дать готовому пирогу остыть, после чего вынуть его из формы. 200 г шоколада растопить на горячей водяной бане и полить им пирог. Остальной шоколад натереть на крупной терке и, посыпав шоколадной стружкой поверхность пирога, слегка прижать ее к еще влажной глазури.

8. Подать пирог на блюде с бумажной кружевной салфеткой.

МАЛИНОВЫЙ ТВОРОГ

Для этого десерта Вы можете взять любые ягоды. В качестве крема можно использовать кофеино-сливочныи крем «Экспрессе» (стр. 20).

На 4 порции:
• 50 мл ликера «Мараскин»
• 8 шт. бисквитных палочек «Савоярди»
• 125 г сливочного сыра
• 125 г творога из сливок
• 70 г сахарной пудры
• 250 г свежей или замороженной малины
• 125 г сливок
Вам также понадобятся:
• 4 бокала для напитков (или старинных бокала для пива)
Время приготовления: около 30 минут

!

Это творожное лакомство Вы можете спокойно оставить на ночь в холодильнике. Оно станет еще вкуснее.

1. Подготовить 4 бокала, «Мараскин» смешать с 1 ст. ложкой

воды в небольшой чашке. Этой жидкостью смочить полоски бисквита, в каждый бокал вертикально поставить по 2 полоски бисквита.

2. Сыр, творог и сахарную пудру перемешать миксером. Несколько ягод малины отложить для украшения, остальные аккуратно перемешать с творожной массой.

3. Бокалы с бисквитами наполнить творожной массой.

4. Сливки взбить в кремообразную массу и украсить ими поверхность десерта. Сверху положить ягоды малины.

ЯБЛОЧНЫЕ КОНВЕРТИКИ

Для разнообразия можете начинять эти конвертики из слоеного теста абрикосами или другими фруктами.

На 4 порции:
• 5 пластинок замороженного слоеного теста (300 г)
• 1 жесткое кислое яблоко
• 30 г марципановой массы
• 30 г крупно порубленных лесных орехов
• 30 г изюма в роме
• 4 ч. ложки корицы с сахаром
• 2 ст. ложки сахарной пудры
ДЛЯ смазывания теста:
• 1 взбитый яичный желток
Время приготовления: около 45 минут
Время выпечки: 20-30 минут

1. Пластинкам слоеного теста дать оттаять в течение примерно 10 минут, затем положить их друг около друга и

раскатать так, чтобы получился пласт теста размером примерно 40х20 см. Разрезать тесто на 8 квадратов 10х10 см.

2. Духовку разогреть до 200°С.

3. Яблоко очистить от кожицы и, удалив сердцевину с семенами, разрезать на 8 частей. Марципановую массу нарезать кубиками.

4. В середину каждого квадрата теста положить по 1 кусочку яблока и марципановый кубик. Сверху посыпать орехами и корицей с сахаром.

5. Чтобы конвертики закрыть, четыре угла каждого квадрата надо приподнять по очереди и закрепить над начинкой. Диагональные щели хорошо пригладить подушечками пальцев, чтобы при выпечке начинка не могла выпасть наружу.

6. Противень смочить холодной водой.

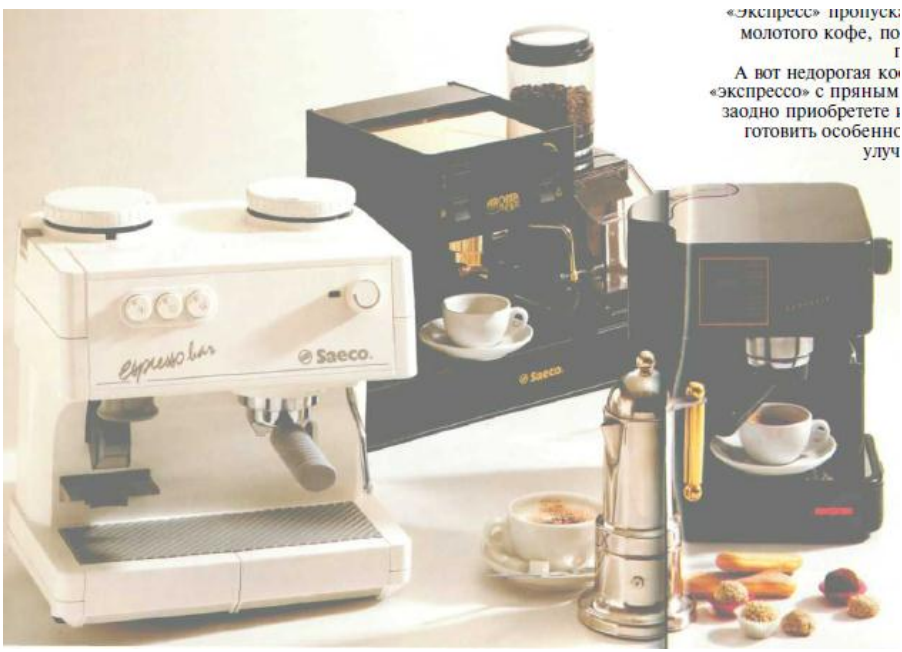
7. Конвертики уложить на противень и смазать их поверхность взбитым яичным желтком. Выпекать в духовке 20—30 минут до образования золотистой корочки.

8. Незадолго до подачи к столу посыпать еше теплые конвертики сахарной пудрой.

Рекомендации для покупателей оборудования

Для тех кто лишь изредка готовит кофе дома, подойдет простой кофейник «Экспресс». Если же Вы собираетесь часто подавать к столу «маленький черный», то не прогадаете, остановив свой выбор на автоматической кофеварке «Экспресс». В торговых домах, магазинах электротоваров и кухонных принадлежностей предложат Вам модели на любой вкус и кошелек. Первоклассная кофеварка «Экспресс» пропускает воду под большим давлением через слой молотого кофе, поэтому такой кофе с его нежной ароматной пенкой особенно вкусен.

А вот недорогая кофеварка приготовит для Вас крепкий кофе «экспрессо» с пряным вкусом и тоже с шапочкой пены. Если же Вы заодно приобретете и мельницу для зерен кофе, то сможете сами готовить особенно нежный молотый кофе, что значительно улучшит вкус и аромат напитка.



КОФЕ

«экспрессо»», «капуччино», молочный кофе и многие лакомства, которые хорошо подать вместе с кофе, совсем просто приготовить самим. Все удается с первого раза, если шаг за шагом следовать рецептам изготовления десерта «Соблазн», кофейной шарлотки, печенья «Амаретти»... Каждый рецепт — с цветной фотографией.

notes

Примечания

1

Примечание переводчика. «Савоярди» («Дамские пальчики») — итальянское сухое бисквитное печенье, в виде полосок длиной 10-15 см с хрустящей сахарной корочкой. Можно купить в супер - маркетах.

2

Примечание переводчика. Брикет шоколадной глазури можно заменить недорогим шоколадом.